

Mama Juana

ein typisches Getränk aus der Dominikanischen Republik

Wer schon einmal in der Dominikanischen Republik war, hat bestimmt Bekanntschaft mit dem Getränk „Mama Juana“ gemacht.

Es wird aus Rum, Rotwein und Honig hergestellt, dazu kommt eine Mischung aus verschiedenen Hölzern und Kräutern. Der Alkohol, zieht die heilenden Eigenschaften aus den Kräutern heraus und so wird ein Kräuterlikör erzeugt, der oft als Digestif oder Verdauungsschnaps gereicht wird.

Die in Mama Juana enthaltenen Kräuter und Rinden wurden schon von den Ureinwohnern der Insel, den Taino-Indianern vielseitig angewendet. Die positiven Effekte für die Gesundheit reichen von der allgemeinen Stärkung der Abwehrkräfte über die Linderung von Magendrücken und Völlegefühl bis zur Stärkung der sexuellen Potenz.

Dieser uralte Trank wird heute immer noch nach der Originalrezeptur hergestellt und hat einen vollmundigen süß-bitteren Kräutergeschmack.

Inhaltsstoffe der Kräutermischung:

- Anamú (Petiveria alliacea)
- Anis Estrellado (Illicium verum)
- Bohuco Pega Palo (Cissus verticillata)
- Albahaca (Ocimum basilicum)
- Canelilla (Cinnamodendron ekmanii)
- Bojuco Caro (Princess Vine)
- Marabeli (Securidaca virgata)
- Clavo Dulce (Whole Clove)
- Maguey (Agave spp.) leaves
- Timacle (Chiococca alba)

